Ostekake med rabarbra og jordbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 225 g søt havrekjeks
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl rømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 3 dl kremfløte

Rabarbralokk:
♥ 200 g rabarbra (renset vekt)
♥ 75 g jordbær (renset vekt)
♥ 2 dl vann
♥ 0,5 dl sukker
♥ 3 plater gelatin

Fremgangsmåte

Bunn:
Knus kjeksen og bland kjekssmulene med smeltet smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett fatet med formen kaldt.

Ostefromasj:
Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost og melis. Hell den avkjølte, men flytende geléen i osteblandingen mens du rører godt.

Pisk kremfløten stiv og bland den piskede kremen inn i fyllet til slutt. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Rabarbralokk:
Del rabarbra og jordbær i store biter og ha disse i en kjele sammen med sukker og vann. La blandingen koke opp og småkoke i ca. 5 minutter, til både rabarbra og jordbær begynner å løse seg opp. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme rabarbrakompotten.

Avkjøl til blandingen er kald, men fortsatt helt flytende. Rør innimellom i kompotten under avkjølingen så den holder seg jevn.

Fordel den kalde rabarbrakompotten på toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer, til rabarbralokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Jeg liker å bruke Bixit i bunnen. Det er havrekjeks som er både god og søt.

♥ Det er viktig at du lar rabarbrakompotten bli helt kald før du har den på ostekaken, ellers kommer ostekakefyllet til å smelte og blande seg med kompotten.

♥ Du kan erstatte jordbær med samme mengde rabarbra, men hvis du bruker bare rabarbra vil lokket få en grønnere farge (med mindre du har rabarbra med sterk rødfarge).

♥ Ostekaken holder seg god i et par dager om den oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-rabarbra-og-jordbaer